IK 35 TC / 105843

IK 35 TCS / 105843S

ITALIANO
Traduzione
delle istruzioni per l'uso originali

Indice

1. Sicurezza 56
1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 56
1.2 Spiegazione dei simboli 57
1.3 Fonti di pericolo 58
1.4 Utilizzo secondo la destinazione d'uso 61
2. Informazioni generali 62
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia 62
2.2 Difesa dei diritti d'autore 62
2.3 Dichiarazione di conformità 62
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio 63
3.1 Controllo della fornitura 63
3.2 Imballaggio 63
3.3 Stoccaggio 63
4. Parametri tecnici 64
4.1 Pannello di comandoTouch-Control con display digitale 64
4.2 Filtro per la polvere ed il grasso 64
4.3 Dati tecnici 65
5. Installazione 65
5.1 Posizionamento 65
5.2 Collegamento elettrico 66
6. Utilizzo 66
6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione 66
6.2 Recipienti adeguati e non adeguati 67
6.3 Indicazioni relative all'uso 68
7. Pulizia e manutenzione 70
7.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 70
7.2 Pulizia 70
8. Possibili guasti 71
9. Smaltimento 72

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l'apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell'apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.
- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura non potrà essere trattata come una mensola. Non utilizzarla per appoggiare stoviglie vuote.
- Il piano di cottura è realizzato in un vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento (anche in presenza di piccole crepe), staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed avvertire il servizio assistenza.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.

AVVERTIMENTO!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.

PRUDENZA!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.

INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

PRUDENZA! Campo magnetico!

Questo simbolo indica che i campi magnetici presenti durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono provocare interferenze.

- Per evitare questo problema, rispettare le indicazioni a seguire.

1.3 Fonti di pericolo

PERICOLO!
Rischio di fulminazione elettrica!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Non usare mai l'apparecchiatura qualora il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il rischio di fulminazione elettrica.
- Non collocare oggetti filiformi o utensili nelle fessure di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria).
- Non immergere mai l'apparecchiatura o la presa in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Estrarre la spina dell'apparecchiatura dalla presa,
  - quando l'apparecchiatura non è usata,
  - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchiatura.

PERICOLO!
Rischio di soffocamento!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.

AVVERTIMENTO!

Pericolo dovuto al campo magnetico!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, supporti di dati o calcolatori) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura accesa. Il loro funzionamento può essere disturbato dal campo magnetico.
- Non aprire il pannello inferiore!
- Fare attenzione affinché le stoviglie da cucina siano sempre collocate al centro del piano di lavoro, in modo tale che i fondi delle stoviglie stesse possano intercettare i campi elettromagnetici nel miglior modo possibile.
- Le ricerche scientifiche mostrano che le cucine ad induzione non sono pericolose per la salute. Tuttavia. i portatori di pacemaker dovranno mantenere una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura accesa.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcuni elementi si possono scaldare notevolmente. **Occorre ricordare** che la cucina ad induzione, durante la cottura degli alimenti, non produce calore.
  Il piano di cottura, tuttavia, si riscalda a causa del calore prodotto dalle stoviglie!
- Non collocare sul piano di lavoro utensili da cucina in metallo, coperchi, padelle, coltelli o altri oggetti metallici. Qualora l'apparecchiatura sia accesa, questi elementi potranno scaldarsi intensamente.
- Ricordarsi che gli anelli, gli orologi ed altri elementi simili, se posizionati in prossimità del piano di cottura, possono scaldarsi.
- Non spostare la cucina ad induzione durante la cottura delle pietanze o in presenza di stoviglie calde.
- Per evitare il surriscaldamento, non posare pellicole in alluminio o piastre di metallo sul piano di cottura.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di incendio!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Evitare di riscaldare a lungo oli e grassi! L'olio o il grasso surriscaldati possono infiammarsi rapidamente. In caso di ignizione sul piano di cottura, spegnere l'apparecchiatura e soffocare le fiamme con un grande coperchio, un piatto o un panno umido.

  Non spegnere mai il fuoco con l'acqua!

  Una volta che la fiamma sarà spenta, attendere che le stoviglie sul piano di cottura si raffreddino, e garantire l'afflusso di una quantità adeguata di aria fresca.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di esplosione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Nelle vicinanze dell'apparecchiatura non dovranno trovarsi recipienti infiammabili (facilmente infiammabili) in plastica né sostanze acide o basiche, poiché la loro presenza può ridurre il periodo di vita dell'apparecchiatura stessa e comportare il rischio di deflagrazione al momento dell'accensione.
- Sul piano di cottura ad induzione, non scaldare confezioni chiuse (ad es. scatolette contenenti conserve). A causa della sovrappressione, i contenitori o le scatolette possono esplodere (rompersi). Per scaldare una scatoletta di conserva, si consiglia di aprire la lattina e di posizionarla all'interno di un tegame con una piccola quantità d'acqua, che andremo a collocare sul piano di cottura.

PRUDENZA!

- Per pulire la superficie, non utilizzare oggetti affilati o detergenti abrasivi.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.

1.4 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

L'apparecchiatura non è adatta all'uso continuo in ambiente industriale.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- → nelle cucine per il personale all'interno di negozi, uffici o in altri luoghi adibiti alla prestazione di servizi;
- → in immobili situati fuori dai centri urbani,
- → per gli ospiti di alberghi, motel e strutture ricettive analoghe
- → nei locali Bed & Breakfast.

La cucina ad induzione è destinata **solamente** alla preparazione e al **riscaldamento** dei prodotti alimentari con l'uso dei opportuni recipienti.

Non usare **la cucina ad induzione** per:

- riscaldamento degli ambienti;
- riscaldamento e scaldamento dei liquidi infiammabili, nocivi per la salute, facilmente passanti in stato gassoso o liquidi e materiali simili.

PRUDENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

2. Informazioni generali

2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.

INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

2.3 Dichiarazione di conformità

CE

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

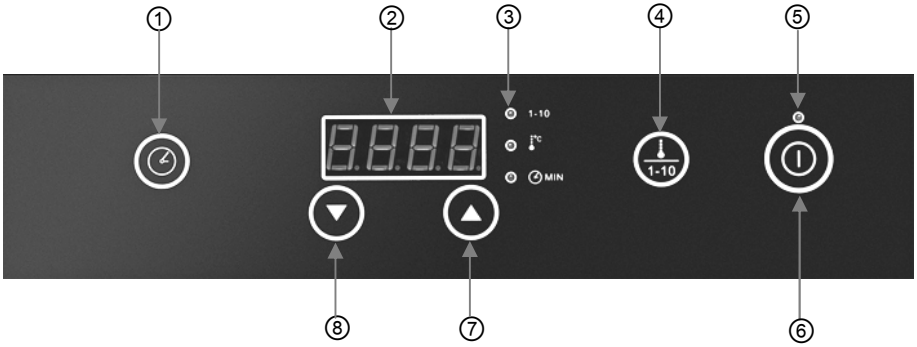
L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Pannello di comandoTouch-Control con display digitale



① Impostazione del tempo ⏲ (0 – 180 minuti)

② Display digitale

③ Spie LED per il livello di potenza 1 - 10, la temperatura °C ed il tempo ⏲

④ Tasto di scelta del modo temperatura °C o del modo potenza 1 - 10

⑤ Spia di accensione **ON**

⑥ Tasto **ON/OFF** ⏻

⑦ Tasto di selezione ▲: permette di aumentare il valore del tempo, della temperatura e della potenza

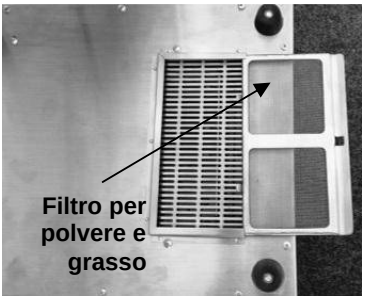
⑧ Tasto di selezione ▼: permette di ridurre il valore del tempo, della temperatura e della potenza

4.2 Filtro per la polvere ed il grasso

La cucina ad induzione è provvista di un **filtro per la polvere ed il grasso.** Si trova sul fondo dell'apparecchiatura.

Il filtro per polvere e grasso previene l'accesso della polvere e del grasso contenuto nell'aria aspirata dal ventilatore all'interno dell'apparecchiatura.

Pulire regolarmente il filtro per la polvere ed il grasso, utilizzando un detergente delicato. Il filtro potrà anche essere lavato in lavastoviglie.



4.3 Dati tecnici

Nome	Cucina a induzione	
N. art./modello:	**105843 / IK 35TC**	**105843S / IK 35TCS**
Piano di cottura:	Vetro	Vetro ceramico Schott
Timer:	0 – 180 min.	
Campo di temperatura:	da 60 ℃ a 240 ℃	
Livelli di potenza:	1 - 10 (500 - 3500 W)	
Valori di allacciamento:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Dimensioni:	L 340 x P 445 x A 117 mm	
Peso:	7,2 kg	

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

5. Installazione
5.1 Posizionamento

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.

PRUDENZA!

  - Non rimuovere **mai** la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e piana, impermeabile ed asciutta, resistente alle alte temperature.
- **Non collocare** l'apparecchio in prossimità di fiamme aperte, forni elettrici, forni e altre fonti di calore.
- Si prega di non collocare **mai** l'apparecchio su una superficie combustibile.
- Non ostruire e non coprire la fessura di ventilazione che serve per l'aerazione e disaerazione dell'apparecchio. Questo potrebbe causare un surriscaldamento del dispositivo.
- Mantenere una distanza di almeno 5 - 10 cm dalle pareti combustibili ed altri oggetti.
- Non collocare il piano di cottura ad induzione in prossimità degli apparecchi e degli oggetti suscettibili ai campi magnetici (es: radio, televisori, ecc.).
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da garantire l'accesso alla spina, in modo che si possa, se necessario, disconnetterlo velocemente dalla rete.

5.2 Collegamento elettrico

PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee.

Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti.
  Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un fusibile da almeno 16A. La spina potrà essere collegata unicamente ad una presa a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni e prese multiple.

6. Utilizzo

6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine a induzione all'avvolgimento della matassa del tubo sotto il vetro viene portata la tensione elettrica. Si producono i campi magnetici che in conseguenza dell'effetto fisico direttamente riscaldano la pentola.

Questo vuol dire il risparmio del tempo e dell'energia perchè non sono qui riscaldate prima come nei convenzionali campi di riscaldamento, l'elemento riscaldante è la superficie di cottura in vetro. Un altro vantaggio è il tempo molto breve necessario per la cottura che è la conseguenza delle suddette caratteristiche tecniche.

Il flusso del calore cambia immediatamente con il cambio dell' impostazione e si può con tanta precisione regolarlo. La superficie di cottura ad induzione reagisce ai cambiamenti delle impostazioni così velocemente come la cucina a gas, in quanto l'energia raggiunge immediatamente la pentola non riscaldando prima degli altri materiali.

Le tecniche di induzione uniscono questa rapidità della reazione con il vantaggio sostanziale della corrente che rende possibile la dosatura precisa del flusso del calore.

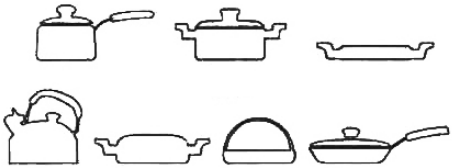
Altri vantaggi della cucina ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo. Il riscaldamento della superficie in vetro è solo il risultato del recipiente da cottura scotto.
- Se l'apparecchio venisse messo in funzione senza la pentola o se la pentola fosse stata rimossa dall'apparecchio, l'apparecchio reagisce emettendo ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.
- L'apparecchio riconosce la presenza di pentola idone sulla piano di cottura.
  Se la pentola non fosse destinata all'uso su cucine ad induzione non avviene l'emanazione d'energia. L'apparecchio si spenge dopo ca. 30 secondi.
- Durante l'esercizio dell'impianto con la pentola vuota, il sensore di temperatura assicura l'immediato spegnimento.

6.2 Recipienti adeguati e non adeguati

Recipienti adeguati

- o acciaio o ghisa smaltata;
- o ferro, acciaio o ghisa non smaltata;
- o acciaio nobile 18/10 ed alluminio, se è segnalato comeadibito all'induzione (tenete presente le marchiature sulle pentole).



Per il buon funzionamento tutte le pentole e padelle devono avere il fondo piatto, magnetico. Per ottenere i migliori risultati usare <u>solo</u> pentole e padelle dal diametro da 12 a 24 cm.

Per esempio
Pentole ad induzione, completo 9- pezzi
Acciaio cromato-nichelato ● bordo lucidato ● maniglie non scaldanti

4 pentole con i coperchi

2,0 litri ● Ø 16 cm ● alt. 10,0 cm
2,7 litri ● Ø 18 cm ● alt. 11,0 cm
5,1 litri ● Ø 24 cm ● alt. 11,5 cm
6,1 litri ● Ø 20 cm ● alt. 20,0 cm

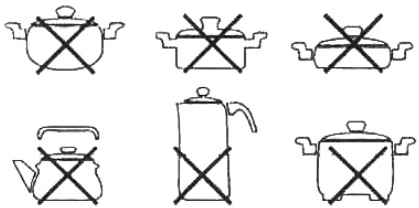
1 padella

2,8 litri ● Ø 24 cm ● alt. 6,5 cm

Bartscher N. art.: A130442

Recipienti non adeguati

- o recipienti con il fondo convesso;
- o ceramica, vetro,
- o alluminio, bronzo o rame a meno che non siano chiaro indicate come adeguate per le cucine ad induzione;
- o pentole / padelle con il diametro meno di 12 cm;
- o recipienti con piedini.



PRUDENZA!

Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.
Se la cucina dovesse riconoscere un'eccessiva declinazione magnetica del contenitore, a ciò seguirebbe un calo di potenza. Questo può azionare il blocco contro il surriscaldamento. Non usare contenitori d'alluminio, di bronzo o materiali non metallici.

6.3 Indicazioni relative all'uso

- Prima di attivarla, pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al punto **7.2 "Pulizia".**

PRUDENZA!

Non collocare mai stoviglie vuote sul piano di cottura.
Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota provocherà l'attivazione della protezione dal surriscaldamento, in seguito alla quale l'apparecchiatura emetterà un segnale sonoro e si spegnerà.
Sul display digitale comparirà il messaggio di errore „E2".
In questo caso sarà necessario rimuovere la stoviglia dal piano di cottura e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Fatto ciò, sarà possibile avviare nuovamente l'apparecchiatura.

- Collegare la spina ad una presa singola adeguata. L'apparecchiatura emetterà un segnale sonoro e la spia **ON** comincerà a lampeggiare. L'apparecchiatura si trova in modo stand-by.
- Posizionare la stoviglia con la pietanza al centro della piastra.
- Per accendere la cucina ad induzione, premere il tasto **ON/OFF.** ⏻. La spia **ON** e la spia del livello di potenza (**1 - 10**) si illumineranno con una luce continua.

Impostazioni

Livelli di potenza

1 - 10 Sul display apparirà il **livello di potenza 5** (preimpostato)

Usando i tasti di selezione ▼ o ▲ potremo modificare l'impostazione in qualsiasi momento, nel range 1 - 10. Sul display digitale comparirà il livello di potenza selezionato.

Livelli di temperatura

℃ Se vogliamo rinunciare ai livelli di potenza, premendo il tasto di passaggio al modo temperatura, potremo servirci di questa seconda opzione.

L'apparecchiatura passerà alla temperatura preimpostata di **120℃.**

Usando i tasti di selezione ▼ o ▲potremo modificare l'impostazione in qualsiasi momento, nel range 60 ℃ – 240 ℃.

(Livelli di temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 ℃**)

Sul display digitale sarà visualizzata la temperatura scelta. Nello stesso tempo, la spia della temperatura (**℃**) sarà illuminata.

Tempo

Dopo la scelta del modo di funzionamento (potenza o temperatura) dovremo premere il tasto ⏲. Sul display comparirà la cifra **"0"**, ed accanto al display digitale si accenderà la spia LED del tempo (⏲ **MIN**).

Con i tasti ▼ o ▲potremo scegliere il livello di tempo richiesto in intervalli di 1 minuto (fino a 30 minuto) o di 10 minuti (fino a 180 minuti).

Il tempo viene contato di minuto in minuto, mentre il display digitale passa all'indicazione precedente (1 - 10, ℃).

Dopo lo scadere del tempo impostato, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente. Soltanto il ventilatore continuerà a funzionare per circa 1 minuto, in modo tale da raffreddare le apparecchiature elettroniche. Al termine di questo periodo si spegnerà.

INDICAZIONE!

Durante il funzionamento sarà possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi istante, servendosi del pulsante ▼ o ▲. Grazie alla memoria dell'apparecchiatura, l'impostazione del livello di potenza resterà immutata.

Allo stesso modo, sarà possibile passare dal modo potenza al modo temperatura senza dover modificare le impostazioni del tempo.

L'apparecchiatura funzionerà in base alle impostazioni inserite per ultime.

- **Al termine del processo di cottura o riscaldamento, staccare la spina della presa!**

INDICAZIONE!

La cucina ad induzione si spegnerà automaticamente qualora non vengano eseguite impostazioni entro 2 ore o qualora il timer sia impostato su un valore superiore a 120 minuti.

INDICAZIONE!

Per cucinare o cuocere pietanze al vapore (max temperatura 170 °C), selezionare uno dei livelli di potenza (1-10).r

Per arrostire le pietanze o friggere patate (max temperatura 240 °C), impostare uno dei livelli di temperatura (60 °C - 2 40 °C).

7. Pulizia e manutenzione

7.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.

PRUDENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

7.2 Pulizia

- Pulire regolarmente l’apparecchiatura.
- Pulire l’involucro esterno e la piastra di cottura con un panno morbido ed umido, utilizzando un panno morbido imbevuto di detergente delicato non abrasivo.
- Pulire regolarmente il filtro per la polvere ed il grasso, utilizzando un detergente delicato. Il filtro potrà anche essere lavato in lavastoviglie. A tal fine, rimuovere il filtro dall'attacco (punto **4.3 "Filtro per la polvere ed il grasso"**). Al termine delle operazioni di pulizia, ricollocare il filtro asciugato nell’apparecchiatura.

PRUDENZA!

Per prevenire infortuni delle persone addette all'uso o danni all'apparecchiatura, il dispositivo non potrà essere collegato alla rete elettrica se sprovvisto del filtro per la polvere ed il grasso.

- o Utilizzare sempre e solo un panno morbido, non usare mai prodotti abrasivi, poiché potrebbero graffiare le superfici.
- o Le fessure di ventilazione situate sulla parete posteriore dell'apparecchiatura dovranno essere libere da sporco e grasso. In caso di necessità, pulirle (ad es. con un pennello o un getto d'aria).
- o Per la pulizia dell'apparecchiatura, non usare **mai** prodotti contenenti benzina o solventi (rischio di danneggiamento della superficie).
- o Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie dell'apparecchiatura con un panno asciutto.

8. Possibili guasti

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E0	• Non vi sono stoviglie sulla piastra o la stoviglia presente non è adatta alle cucine ad induzione.	• Posizionare una stoviglia adatta sulla piastra.
E1	• Aumento eccessivo della temperatura dell'apparec-chiatura (ad es. a causa dell'otturazione delle fessure di ventilazione).	• Aprire le fessure di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparec-chiatura per qualche minuto (al termine di questo periodo sarà possibile riutilizzarla). Qualora, nonostante il raffreddamento, il display continui a visualizzare la segnalazione di errore, contattare il venditore.
	• Danneggiamento di uno dei pezzi (ad es. transistor)	• Contattare il venditore.
E2	• È entrato in funzione il sistema di protezione dal surriscalda-mento.	• Allontanare la stoviglia dalla piastra. Attendere per qualche minuto che l'apparecchiatura si raffreddi. Dopo il raffreddamento, l'apparecchiatura sarà nuova-mente pronta per il funzionamento.

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E3	• Breve sovratensione	• Staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (estrarre la presa!) Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per qualche minuto (al termine di questo periodo sarà possibile riutilizzarla).

9. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

AVVERTIMENTO!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

PRUDENZA!

Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120